



CENA con DELITTO



Calendario



SERATE A TEMA



PER INIZIARE...

Selezione di:

- Tapas
- Tortillas
- Pinchos
- Montaditos

IL PIATTO FORTE

- Paella Valenciana di pesce
- Paella Catalana di carne
- Paella di verdure

IL DOLCE

La crema Catalana

Il menu comprende: acqua, sangria e caffè

€35.00 per persona



10 SETTEMBRE - ore 20.30
Corso Como 52 Restaurant
Cena con delitto



1 OTTOBRE - ore 20.30
Corso Como 52 Restaurant
Cena con Drag Queen "La Cesira"



22 OTTOBRE - ore 20.30
Corso Como 52 Restaurant
Cena con delitto



12 NOVEMBRE - ore 20.30
Corso Como 52 Restaurant
Cena con delitto



€ 35



la Cesira
Eraldo Moretto

CENA con DELITTO



CENA con **DELITTO**



Cena con
Drag Queen
la Cesira
Eraldo Moretto



CENA con **DELITTO**



L'ANTIPASTO

Tortino di alici con mandorle
e ragusano in gratin su
coulis di San Marzano

IL PRIMO

Le eliche di Gagnano con
tonno fresco, capperi di Pantelleria,
pinoli, pomodori secchi e passolina

IL SECONDO

Medaglione di rana pescatrice
al cognac e funghi porcini su
letto di spinaci saltati all'Evo

IL DOLCE

Babà alla crema di Limoncello

Il menu comprende: acqua, selezione
di vino rosso dalla nostra cantina e caffè

€35.00 per persona

GIOSTRA DI ANTIPASTI IN CENTROTAVOLA

IL MASTRO NORCINO

Il dolce crudo di Parma
La coppa Nostrana
Lo Speck dell' Alto Adige
Il Salame Napoli

LA FATTORIA DEL CASARO

Bufaline Campane e ciliegini
Stracciatella Pugliese
Caciocavallo Lucano
Pecorino Moliterno

GLI SFIZI

Zeppolelle Napoletane
Gnocco fritto
Suppli con la scamorza
Mini arancini
Parmigianina di melanzane
Polentina alla boscaiola
Strudel salato
Quiche alle verdure
Calzoncini

IL PRIMO

Il carnaroli mantecato al Casera
con mele e speck dell'Alto Adige

IL DOLCE

La cialda croccante con mousse
al cioccolato ed amarene al kirsh

Il menu comprende: acqua, selezione
di vino rosso dalla nostra cantina e caffè

€35.00 per persona

L'ANTIPASTO

Scrigno croccante di sfoglia con
fonduta Valdostana e porcini trifolati

IL PRIMO

Risotto ai porcini in cialda di grana

IL SECONDO

La polentina morbida con la Luganega
Monzese e i porcini stufati al Roero

IL DOLCE

Bonet Piemontese

Il menu comprende: acqua, selezione
di vino rosso dalla nostra cantina e caffè

€35.00 per persona